
ANGEBOTS
MAGAZIN
REZEPTE
Aprikosenkuchen mit Quark und Streuseln
Erdbeer Panna Cotta
Erdbeer-Spritz
Feigen-Dip
Gefüllte Mairübchen auf
Kasselergeschnetzeltem
Gratinierte Chinakohlspalten
Kirsch-Kokos-Blechkuchen
Obst, Gemüse & mehr
KW 24

WIE BESTELLE ICH?



Wir schicken 1x die Woche den aktuellen Katalog in die WhatsApp Gruppe!

Suche dir deine Wunschartikel aus und bestelle direkt über die Gruppe, achte auf die genaue Angabe der gewünschten Artikel (z.B trocken oder frisch und die genaue Einheit) - Abholung erfolgt am darauffolgenden Tag - die Zeiten & Standort findest du immer in der Gruppenbeschreibung!

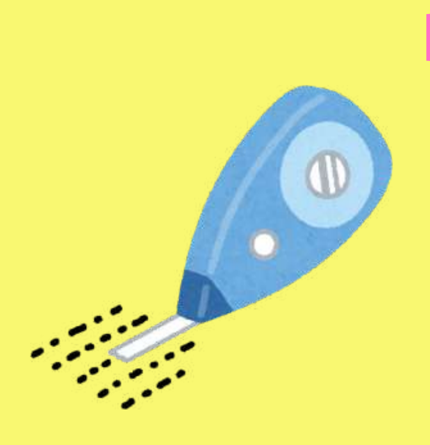
BITTE BEACHTE:



Gib bei deiner Bestellung immer deinen Namen oder Spitznamen an, damit wir deine Bestellung zuordnen können!



Wenn du deine Nachricht abgeschickt hast bitte NICHT mehr löschen oder bearbeiten!



Du möchtest etwas Nachbestellen oder deine Bestellung korrigieren?
Kein Problem - schick eine NEUE Nachricht in die Gruppe und schreibe vor deinem Namen NACHBESTELLUNG oder KORREKTUR! So stellen wir sicher, dass nichts untergeht oder doppelt läuft.

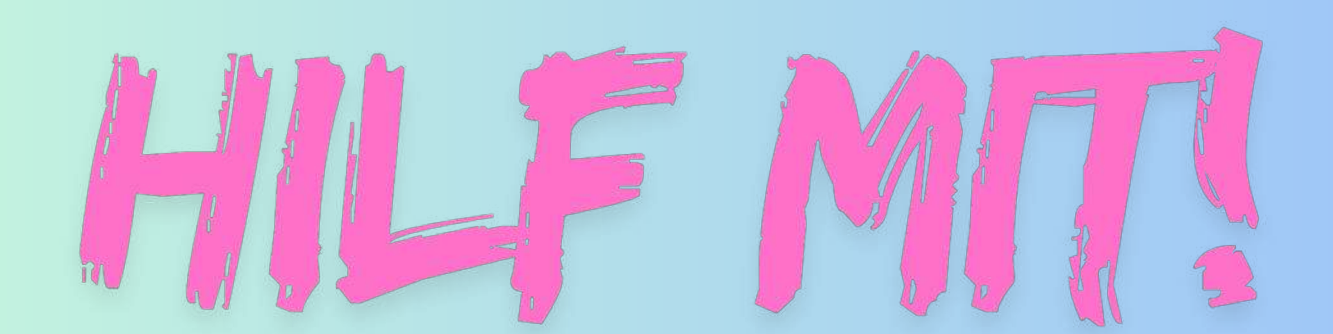


Max
1x Family Kiste
2er Erdbeeren
1x Bunte Kiste
16:35

Du
Max
1x Family Kiste
2er Erdbeeren

Nachbestellung für Max
1x Single Mix
16:36









Du möchtest unser Projekt unterstützen?
Wir sind ständig auf der Suche nach neuen Ortschaften!
Du hast einen Stellplatz oder eine Garage die du uns einmal die Woche für ca. 2 Stunden zur Verfügung stellen könntest?
Spitze!
Schick uns eine WhatsApp an die
0176 84248438 oder 0176 72585845 und vielleicht sind wir bald schon in deiner Ortschaft!
Natürlich erhältst du im Gegenzug auch eine Wertschätzung von uns! :-)







RETTE & SPARE UNSERE WOW DEALS!



~~2,49€~~
1,90€
Zucchini BIO
ca. 500g



1,00€
Spitzpaprika
ca. 230g

~~14,32€~~
4,90€
Smoothie Set
8 x Frische
Sellerie Bunde



~~7,47€~~
3,30€
3er Mini Feigen
3 x ca. 250g
MHD: 03.10.2025



~~13,74€~~
4,90€
granini Selection
Maracuja
6 x 0,75L
MHD: 10.06.2025
Preis zzgl. 1,50€ Pfand!





~~10,57€~~
6,90€
Rana Trio
MHD: 13.06.2025

~~2,29€~~
1,50€
Chinakohl
1 Stück



FEIGEN-DIP



Für ca. 10 Portionen:

70g getrocknete Feigen
4EL heißes Wasser
1 kleine Knoblauchzehe
200g Frischkäse
100g Schmand
½TL Paprikapulver (edelsüß)
Salz und Pfeffer
Thymianzweige und/oder eine frische Feige zum Garnieren

1. Getrocknete Feigen in grobe Stücke schneiden und in eine kleine Schüssel geben. Mit heißem Wasser übergießen, 5 Minuten ziehen lassen.

2. Knoblauchzehe schälen. Frischkäse, Schmand, Paprikapulver und etwas Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren. Feigenstücke mit der Flüssigkeit, der Knoblauchzehe und 2-3 EL der Creme in einem Rührbecher pürieren.

3. Pürierten Feigenmix in die übrige Frischkäsecreme rühren und in eine Schale zum Servieren abfüllen. Nach Belieben mit etwas Thymian und/oder frischen Feigenspalten servieren. Der Dip hält sich bis zu 4 Tage im Kühlschrank.

Guten Appetit!

RETTE & SPARE
UNSERE WOW DEALS!



1,70€

Plattnektarinen
ca. 500g



1,90€

Erbsen Kresse
1 Stück



~~8,97€~~
3,90€

3er Nut Perfect
Mandel-Kokos-Mango-Mix
100g
MHD: 05/2025



~~2,69€~~
1,90€

Kleine Marmorkuchen
Dr. Oetker
140g
MHD: 09.07.2025



1,90€

Frische grüne Mandeln
Probiergröße ca. 250g



1,90€

BIO Tomaten
ca. 500g



5,00€

3er BIO Tomaten
3x ca. 500g



GRATINIERTE CHINAKOHLSPALTEN



- 2 Köpfe Chinakohl (insgesamt ca. 1 kg)
- 1 Zwiebel
- 3 EL Rapsöl
- Salz
- Pfeffer
- 80 g Haferflocken
- 100 g Optional: Speckwürfel
- 70 g Bergkäse
- 100 ml Sahne
- 100 ml Gemüsebrühe
- 5 Stiele Petersilie

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Chinakohl waschen, halbieren und mitsamt Strunk in Spalten schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln.

2. 3 EL Öl erhitzen und die Zwiebel anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Haferflocken (ggf. zusammen mit Speckwürfeln) im Bratfett kurz braten.

3. Käse reiben, mit Haferflocken (und ggf. Speck) vermengen, salzen und pfeffern.

4. Chinakohlspalten mit der offenen Seite nach oben in eine Auflaufform legen. Mit der Käsemischung bestreuen. Sahne mit Gemüsebrühe vermengen und darüber gießen. 20 Minuten im Backofen gratinieren, bis der Kohl die gewünschte Festigkeit hat. Mit Petersilie bestreut servieren. Dazu schmeckt z. B. Baguette.

Guten Appetit!







Family Mix

Aktuelle Zusammenstellung!
DEINE Kiste wird zu ca. 90% so aussehen!

Wir stellen euch bei jeder Verteilung eine Tauschkiste zur Verfügung, sollte dir also etwas in deiner Kiste nicht zu sagen, kannst du es vor Ort mit der Tauschkiste austauschen!

*je nach Beschaffenheit der Artikel kann das Gewicht nach oben oder nach unten abweichen!

Aprikosen, kernlose Trauben & Paprika garantiert!

9,90€

ca. 5,5 kg*

Single Mix

Aktuelle Zusammenstellung!
DEINE Kiste wird zu ca. 90% so aussehen!

Wir stellen euch bei jeder Verteilung eine Tauschkiste zur Verfügung, sollte dir also etwas in deiner Kiste nicht zu sagen, kannst du es vor Ort mit der Tauschkiste austauschen!

*je nach Beschaffenheit der Artikel kann das Gewicht nach oben oder nach unten abweichen!



Melone, Trauben kernlos & Aprikosen garantiert!

8,90€

ca. 5,5 kg*

Single Obst

Wir stellen euch bei jeder Verteilung eine Tauschkiste zur Verfügung, sollte dir also etwas in deiner Kiste nicht zu sagen, kannst du es vor Ort mit der Tauschkiste austauschen!

*je nach Beschaffenheit der Artikel kann das Gewicht nach oben oder nach unten abweichen!



Süßkartoffel & Cherrytomaten garantiert!

8,90€
ca. 5 kg*

Single Gemüse

Wir stellen euch bei jeder Verteilung eine Tauschkiste zur Verfügung, sollte dir also etwas in deiner Kiste nicht zu sagen, kannst du es vor Ort mit der Tauschkiste austauschen!

*je nach Beschaffenheit der Artikel kann das Gewicht nach oben oder nach unten abweichen!



Nektarinen,
Aprikosen &
Plattnektarinen

5,90€
ca. 3kg*

Steinobst Kiste

Aktuelle Zusammenstellung!
DEINE Kiste wird zu ca. 100% so aussehen!

*je nach Beschaffenheit der Artikel kann das Gewicht nach oben oder nach unten abweichen!



Alle Artikel garantiert, inkl. 1x French Dressing 500ml & 1x Kräuter Dressing 500ml!

8,90€

Warenwert ca. 15€

Salat-Kiste

Aktuelle Zusammenstellung!
DEINE Kiste wird zu ca. 80% so aussehen!

MHD: Mitte Juli 2025



2x500g Bio Zucchini, 2x Premium Spaghetti - Alle Artikel garantiert!

12,90€

Warenwert ca. 22€

Pasta Set

Aktuelle Zusammenstellung!
DEINE Kiste wird zu ca. 80% so aussehen!

MHD: Barilla Pesto Anfang Mai 2025, Rest 09 /25



14,90€

Warenwert ca. 23€
zzgl. 0,50€ Pfand

Alle Artikel garantiert!

Frühstück Set

Aktuelle Zusammenstellung!
DEINE Kiste wird zu **100%** so aussehen!

MHD: Ende Juli 2025 bis Dezember 2025!





Kids Kiste

Aktuelle Zusammenstellung!
DEINE Kiste wird zu **90%** so aussehen!

MHD: Rocky Cracker 04/25, rest 05/25 aufwärts!

7,70€

Chips Kiste

Aktuelle Zusammenstellung!
DEINE Kiste wird zu **80%** so aussehen!

MHD: Ende Mai - Ende Juni 2025



7 Artikel!

9,90€

Törtchen Kiste

Aktuelle Zusammenstellung! DEINE Kiste wird zu ca. 90% so aussehen!

MHD: 07/2025 aufwärts!



13 große und 3 kleine Artikel!

13,90€

Bunte Kiste XL

Aktuelle Zusammenstellung! DEINE
Kiste wird zu ca. 90% so aussehen!

MHD Sour Patch 04/25, rest Ende Mai bis Anfang 2026!



WOHER KOMMT UNSERE WARE?

Liebe Retter,

Unsere Lebensmittel kommen direkt aus der Produktion, aus den Großhandel-Strukturen oder vom Regionalen Bauern.

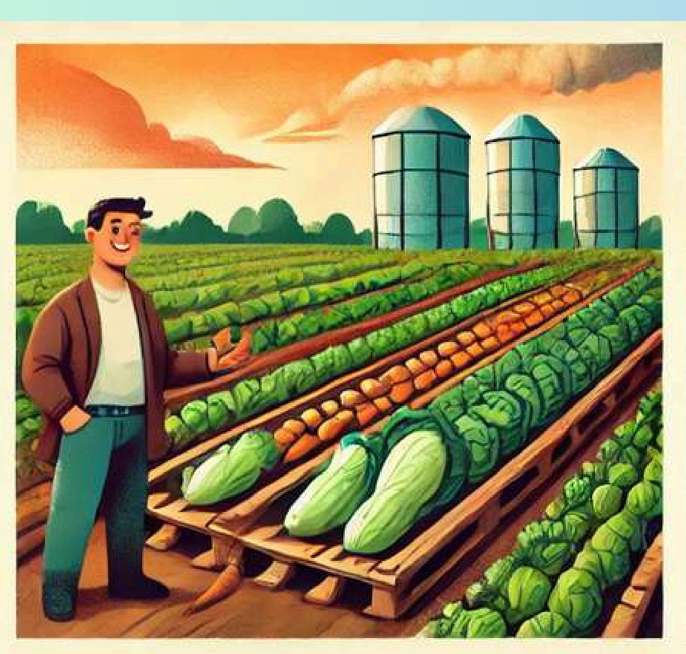
In der Regel handelt es sich dabei um Artikel die nicht in den den Supermarkt kommen. Wir retten keine Ware aus “Containern”.
Vielmehr bieten wir Produkte an, die aus unterschiedlichen Gründen aussortiert wurden, wie etwa kleine Schönheitsfehler, zu krumm, zu lang, ein nicht ausreichendes Mindesthaltbarkeitsdatum oder einfache Etikettierungsfehler.

Es handelt sich jedoch um vollständig genießbare und wertvolle Lebensmittel, die der Norm nicht entsprechen, aber dennoch qualitativ hochwertig sind.

Indem ihr bei uns einkauft, tut ihr nicht nur eurem Geldbeutel etwas Gutes, sondern unterstützt auch aktiv die Umwelt. Gemeinsam vermeiden wir unnötige Verschwendung und sorgen dafür, dass diese Produkte ihren Weg auf eure Teller finden, anstatt in den Müll zu wandern.

Danke, dass ihr ein Teil dieser Bewegung seid und mit uns einen Beitrag zur Lebensmittelrettung leistet!

Mahsum & William











WE ARE FAMILY
4,90€
Family - Cherrytomaten
ca. 3kg
WOW!
9,90€
Family - Süßkartoffel
ca. 6 kg
WOW!
9,90€
Family - Apfel Cameo
ca. 6,5kg
6,90€
Family - Tomaten
ca. 6kg
zum snacken oder Kochen
12,90€
Nektarinen KISTE
ca. 6,5kg
WOW!
9,90€
Family - Auberginen
ca. 5kg

GREEN CHOICE



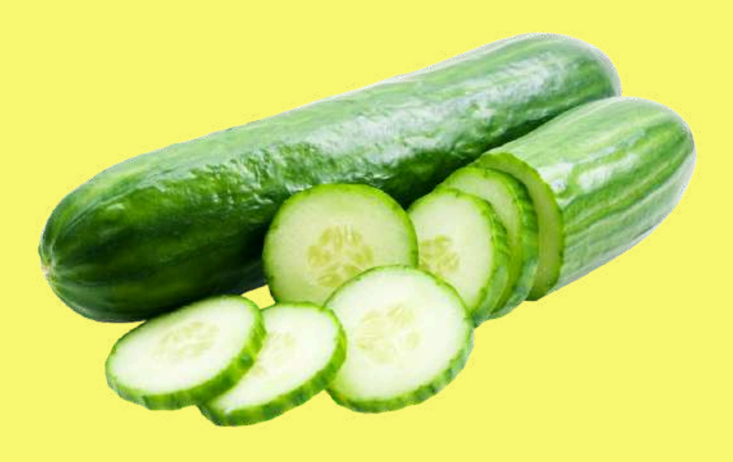
1,30€

Weiße Rettich
1 Stück



~~2,49€~~
1,90€

Süßkartoffel TRIO
ggf. enden abgeschnitten



1,40€

Salatgurken DUO
2 Stück

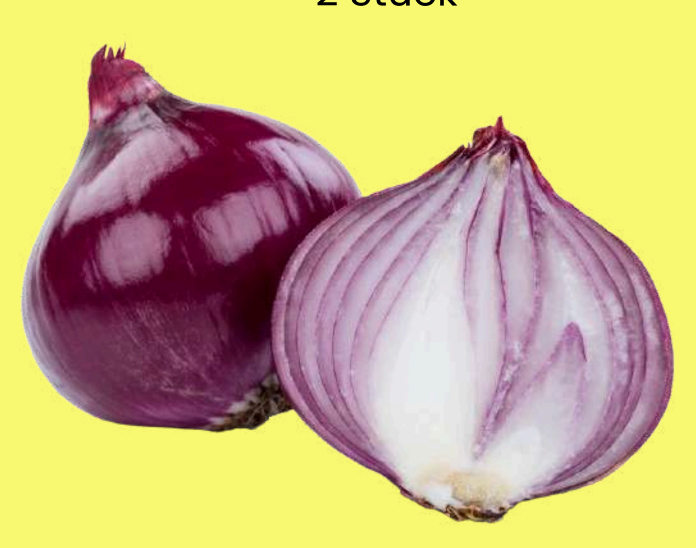


~~1,69€~~
1,20€

Kopfsalat
1 Stück

1,70€

Knoblauch getrocknet
ca. 250g



1,90€

Rote Zwiebeln Gourmet
ca. 1 kg



1,90€

Steckrüben Trio
3 Stück



1,60€

Eisbergsalat DUO
groß - 2 Stück



1,30€

Butternut Kürbis
1 Stück



1,90€

Frühweißkohl
1 Stück ca. 1,2kg - 1,6kg



GEFÜLLTE MAIRÜBCHEN AUF KASSELERGESCHNETZELTEM



Für 4 Personen:

12 Mairübchen
(à ca. 175 g)
Salz, Pfeffer, Muskat
500 ml Gemüsebrühe
150g Couscous
80g Bergkäse
2 EL Olivenöl
500g ausgelöster
Kasselerrücken
150g kleine Champignons
1 Zwiebel
3 EL Öl
200g Schlagsahne

1. Für die Rübchen Mairübchen putzen. Rübchen waschen und in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten vorgaren. Rübchen abgießen und etwas abkühlen lassen. Dann von den Rübchen quer einen kleinen Deckel abschneiden. Rübchen aushöhlen und in eine Auflaufform (ca. 30 cm Länge) setzen. Rübchen-inneres und -deckel fein würfeln.

2. 250 ml Brühe aufkochen. Couscous einrühren, Topf vom Herd nehmen. Couscous ca. 5 Minuten quellen lassen. Käse raspeln. Couscous, Käse und etwas Rübcheninneres mischen. Rübchen damit füllen. Olivenöl darüberträufeln. 150 ml Brühe angießen und Rübchen im vorgeheizten Ofen (Umluft: 200 °C) 15-20 Minuten goldbraun überbacken.

3. Für das Geschnetzelte Kasseler abtupfen und in Streifen schneiden. Champignons putzen. Zwiebel schälen, fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Kasseler darin ca. 8 Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen. Champignons im heißen Bratfett ca. 10 Minuten braten. Zwiebel zugeben und kurz mitbraten. Fleisch wieder zufügen. Mit Sahne und 100 ml Brühe ablöschen, aufkochen und ca. 3 Minuten köcheln. Restliches Rübcheninneres zugeben und darin erhitzen. Ragout mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Ragout und Rübchen anrichten.

Guten Appetit!



GREEN CHOICE



1,90€

SalaCrisp Trio
3 Stück



1,90€

Bunte Möhren
ca. 750g



~~2,49€~~
1,20€

Feiner Romanersalat
4er



2,00€

Anabelle Kartoffeln
ca. 1,5kg



5,00€

3er Anabelle Kartoffeln
3x ca. 1,5kg



1,50€

Auberginen DUO
2 Stück



~~2,99€~~
1,30€

Mairüben
1 Bund



KIRSCH-KOKOS-BLECHKUCHEN



Für 1 Blech:

FÜR DEN RÜHRTEIG
1 kg frische Kirschen
250g weiche Butter
180g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
1 PriseSalz
5 Eier
300g Mehl
50g Speisestärke
3 TL Backpulver
50g Sahne
etwas Butter für die Form

FÜR DIE KOKOSSCHICHT
150g Butter
100g Zucker
150g Kokosflocken
50 - 100g Sahne

1. Kirschen waschen und entsteinen. Backblech einfetten und mit Backpapier auslegen. Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen.

2. Weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Nach und nach die Eier zugeben. Mehl mit Backpulver und Stärke mischen abwechselnd mit der Sahne unterrühren. Auf das Blech streichen.

3. Butter in einem Topf erwärmen, Zucker und Sahne zugeben. 2 Min. köcheln lassen. Kokosflocken zugeben und unterrühren. Kokosmasse vorsichtig auf dem Rührteig verteilen. Zum Schluss die Kirschen und darauf geben. Ca. 35 Min backen.

Guten Appetit!



SWEET & JUICY



~~2,49€~~

1,70€

1er Tafeltrauben rot/dunkel kernlos
ca. 500g



2,90€

Plattpfirsich DUO
2 x ca. 500g



2,50€

Red Jonaprince TRIO
Neue Ernte, aus
dem alten Land!



3,50€

Wassermelone BIO
ca. 1,5kg - 2kg



2,50€

Kanzi Äpfel
ca. 900g



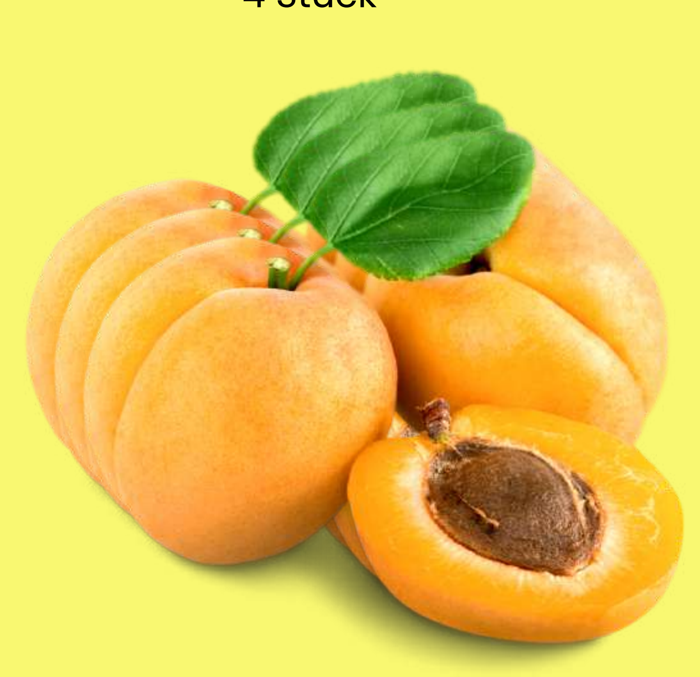
1,20€

Limetten BIO
4 Stück



1,20€

Satsumas
ca. 500g



~~18,90€~~

11,90€

10er Aprikosen
10 x ca. 500g



~~1,89€~~

1,50€

1er Aprikosen
1 x ca. 500g

~~5,68€~~

4,00€

3er Aprikosen
3 x ca. 500g



~~7,95€~~

1,90€

1er Kirschen
1 x ca. 500g



~~23,85€~~

4,90€

3er Kirschen
3 x ca. 500g



APRIKOSENKUCHEN MIT QUARK UND STREUSELN



Für 1 Blech:

Für den Knetteig
350g Weizenmehl
100g Zucker
170g Butter kalt und in Stückchen
¼ TL Backpulver
2 Eier (M)
1 Prise Salz

Für die Quarkcreme
140g Butter weich
170g Zucker
4 Eier (M)
1 kg Quark 20% Fett
1 Päckchen Vanille-Puddingpulver alternativ 40g Speisestärke
1 Stück Bio-Zitrone davon Saft und Abrieb

Für den Streuselbelag
120g Weizenmehl
80g Butter kalt und in Stückchen
60g Zucker
750g Aprikosen frisch

1. Für den Teig Mehl, Zucker, Backpulver, kalte Butter und Eier miteinander verkneten. Den Teig in 1-2 Kugeln formen, in Frischhaltefolie einwickeln und für etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen oder einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig auf die Größe des Backblechs ausrollen oder direkt im Blech ausrollen, dann mehrmals mit einer Gabel einstechen und 10 Minuten vorbacken.

3. Während der Teig vorbackt, für die Quarkmasse die weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Eier nacheinander gut unterrühren. Quark und Speisestärke hinzufügen und alles gut vermengen. Die Zitrone heiß abwaschen, abreiben und auspressen. Den Saft und den Abrieb zur Quarkmasse geben. Anschließend die Mischung auf den vorgebackenen Boden streichen und nochmals 30 Minuten backen.

4. Für den Belag die frischen Aprikosen waschen, trocken tupfen, halbieren und entsteinen. Es ist nicht notwendig, die Haut zu entfernen. Mehl, Butter und Zucker zuerst mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine und dann kurz mit den Händen zu Streuseln verkneten. Kühl stellen.

5. Nach der Backzeit von 30 Minuten für den Mürbeteig und die Quarkmasse den Kuchen aus dem Ofen nehmen, mit den vorbereiteten Aprikosen und den Streuseln belegen. Alles zusammen nochmals etwa 25 Minuten backen.

Guten Appetit!

ERDBEEREN

REGIONAL KLASSE 1 - MITTEL BIS GROß

Bei Bestellung bitte **"Klasse 1"** angeben!



3,50€

Erdbeeren Regional
ca. 500g



5,90€

2er Erdbeeren Regional
2 x ca. 500g



12,90€

5er Erdbeeren Regional
5 x ca. 500g





ERDBEER PANNA COTTA



Für 4 Portionen:

5 St. Blattgelatine
1 St. Vanilleschote
700g Schlagsahne
100g Zucker
500g Erdbeeren
1 St. Zitronen
1 EL Speisestärke
5g Minze, frisch

1. In eine Schüssel kaltes Wasser füllen und Blattgelatine darin einweichen. Vanilleschote längs einritzen und mit einer Messerspitze Vanillemark herauskratzen.
2. In einem Topf Sahne mit 50 g Zucker und Vanillemark aufkochen und ca. 5 Min. leicht köcheln. Blattgelatine ausdrücken und in den Topf einrühren. Ca. 2 Min. weiterrühren, bis sich die Blattgelatine aufgelöst hat. Die Flüssigkeit darf dabei nicht kochen. Sahne-Mischung in Gläschen gießen und über Nacht bzw. mindestens 3 Std. kalt stellen.
3. Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und vierteln. In einer Schüssel mit 2 EL Zucker vermengen. Zitrone waschen, halbieren, Saft auspressen und 1 EL zu den Erdbeeren geben.
4. In einem Topf ca. 250 ml Wasser aufkochen, Erdbeeren zugeben und ca. 1 Min. weich köcheln. In einer Schüssel Stärke mit 2 EL kaltem Wasser glatt rühren und in den Topf einrühren. Ca. 5 Min. weiterkochen, bis die Flüssigkeit leicht dickflüssig wird. Erdbeer-Kompott abschmecken und ebenfalls kalt stellen.
5. Vor dem Servieren Minze waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Pannacotta vorsichtig aus den Gläschen stürzen und auf Teller setzen. Erdbeer-Kompott darübergießen und mit Minze garniert servieren.

ERDBEER-SPRITZ



Für 4 Portionen:

350 g Erdbeeren
1 Päckchen Vanillezucker
120 ml Lillet Rouge
2 Händevoll Eiswürfel
400 ml Prosecco
4 Stiele Minze

1. Erdbeeren von Grün befreien, waschen, grob zerkleinern und in ein hohes Rührgefäß geben. Vanillezucker zugeben und mit dem Pürierstab fein pürieren.
2. Das Erdbeerpüree durch ein feines Sieb streichen und mit dem Lillet verrühren.
3. Eiswürfel auf Gläser verteilen. Erdbeer-Lillet-Mischung darüber gießen und mit Prosecco auffüllen. Kurz verrühren. Nach Belieben mit Minze garnieren.

Guten Appetit!

TF7

OBST & GEMÜSE RICHTIG WASCHEN!

So gehts:

1. 1 EL Natron in einem Liter Wasser auflösen.
2. Obst, Salat oder Gemüse in die Mischung geben und für 15-20 Minuten einweichen.
3. 0,25 l Haushaltsessig und den Saft einer halben Zitrone hinzufügen. Die Mischung nochmals kurz einwirken lassen, bis sie aufhört zu blubbern.
4. Anschließend unter klarem Wasser abspülen.

Du wirst überrascht sein, denn manchmal bildet sich danach auf der Wasseroberfläche ein undurchsichtiger Film. Das sind die Substanzen, die du bestimmt nicht auf deinem Obst/Gemüse haben willst und die ausgeschwemmt wurden.





Tierische Freunde

4,90€

Vierbeiner Kiste

Aktuelle Zusammenstellung!
DEINE Kiste wird zu ca. 90% so aussehen!



FÜR TIERE



5,90€

Tierkiste - Eisbergsalat
10 Stück



1,90€

Mystery Tierkiste
große Kiste, Salate, Rucola
ca. 800g - 1kg



4,90€

Tierkiste - Gurken
ca. 12 Stück



5,90€

Tierkiste - Futtermöhren
ca. 10kg

3,90€

Tierkiste - Kopfsalat
ca. 6/8 Stück
gute Qualität!



4,90€

Tierkiste - Romanasalat
ca. 8x2 Stück



4,90€

Tierkiste - Feiner Romanasalat
ca. 6x4 Stück
gute Qualität!



Wir nehmen alle Kartons und sonstiges Verpackungsmaterial wie Plastik oder Papierschalen, die noch in gutem Zustand sind,

mit Kusshand zurück.

Einfach bei eurer nächsten Abholung bei uns abgeben.

Vielen Dank!

REDUCE
REUSE
RECYCLE



Trockenartikel

SNACK ATTACK



1,90€

Samyang Big Bowl Ramen
Hot Chicken
105g
MHD: 20.03.2025



~~2,79€~~
1,90€

Jacobs 3 in 1
Typ Ice Coffee Kaffeespezialitäten,
180g (10 Portionen)
MHD: 23.06.2025

~~24,95€~~
8,90€

Party Erdnüsse
2,5 kg
MHD: 03.12.2025
Premium aus Ägypten!



~~34,86€~~
9,90€

XL Mini Feigen
14 x ca. 250g
MHD: 03.10.2025



~~2,29€~~
1,90€

1er Jumbo Erdnüsse
geröstet,1 x 400g
MHD: 08/2025



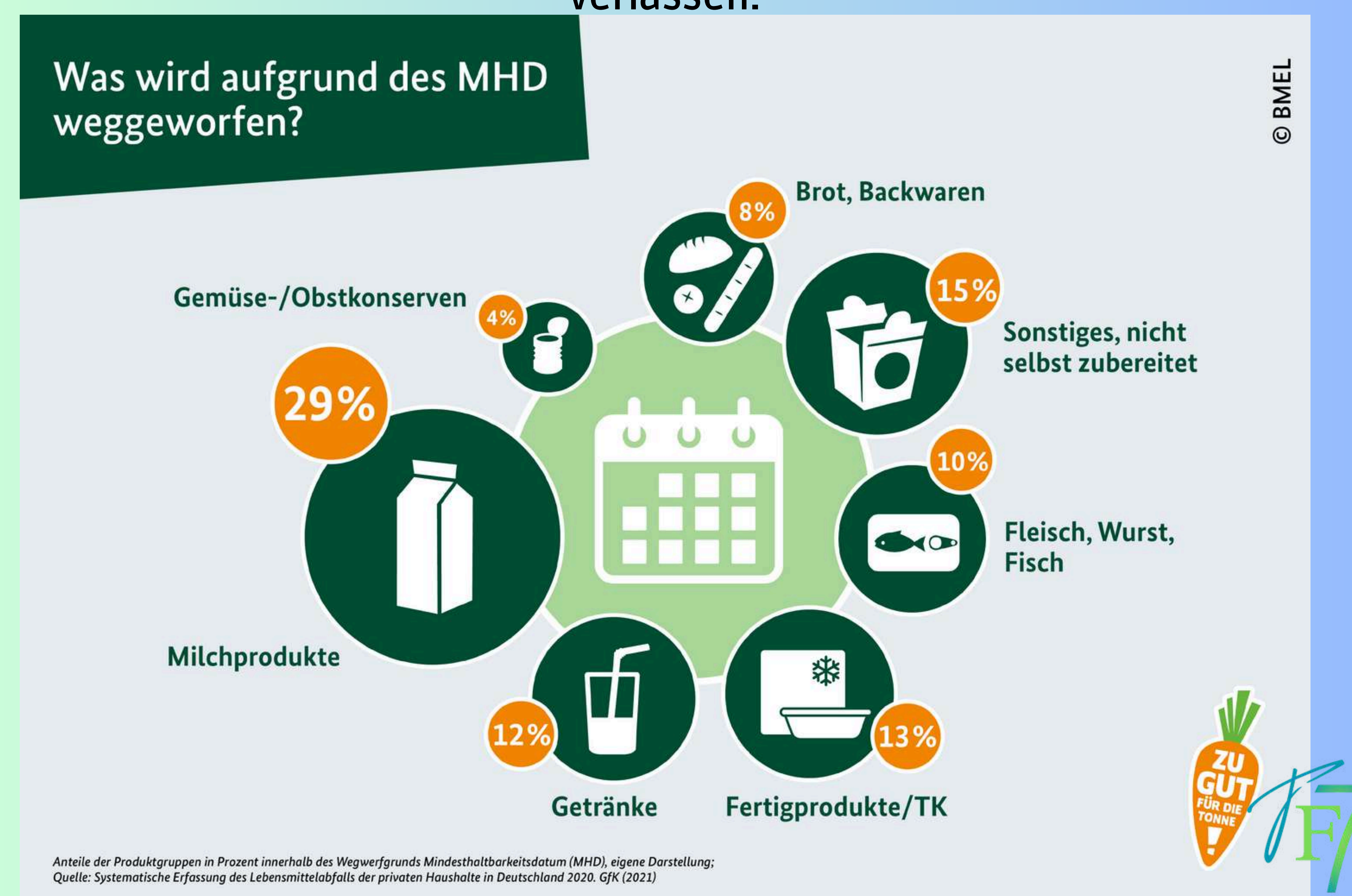
Entgegen der weit verbreiteten Annahme, das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) sei ein Verfallsdatum, dient es in Wirklichkeit als Orientierungshilfe. Es gibt an, bis zu welchem Datum ein ungeöffnetes Lebensmittel seine typischen Eigenschaften wie Geschmack, Farbe oder Nährwerte garantiert behält – vorausgesetzt, es wird korrekt gelagert.

Lebensmittel mit abgelaufenem MHD sind also nicht automatisch verdorben und können fast immer noch genießbar sein. Dennoch sollten Sie vor dem Verzehr überprüfen, ob das Produkt noch in einwandfreiem Zustand ist. Verlassen Sie sich dabei auf Ihre Sinne: Lebensmittel, die ungewöhnlich riechen, schmecken oder ihre Farbe verändert haben, sollten nicht mehr verzehrt werden.

Besondere Vorsicht ist beim sogenannten Verbrauchsdatum geboten! Dieses Datum wird auf besonders leicht verderblichen Lebensmitteln wie Hackfleisch angegeben und lautet: „Zu verbrauchen bis…“. Nach Ablauf dieses Datums sollte das Produkt entsorgt werden, um gesundheitliche Risiken zu vermeiden.

Wird ein Artikel ordnungsgemäß gelagert, kann er oft noch Monate, in einigen Fällen sogar 1–2 Jahre nach Ablauf des MHD, genießbar sein.

Bei uns werden alle Artikel gründlich geprüft, bevor sie das Lager verlassen.





Candy Shop

Jetzt gibts was zu Naschen!

SWEET & SALTY



1,70€

Vollmilch DUO
2 x 100g
MHD: Juli 2025



3,50€

Tortina DUO
2 x 250g
MHD: November 2025



2,90€

Bonbon Mix
3 x 75g
MHD: Juni 2026



4,50€

Plus Kuchen Duo
2 x 300g
je 10 Törtchen einzeln verpackt
MHD: November 2025

1,90€

Jumbo Roll Haselnuss
300g
MHD: Oktober 2025



2,90€

Pokemon Duo
1 x 120g & 1 x 50g
MHD: 03.2025



~~4,95€~~
3,90€

5er Kinder Creamy
5 x 19g
MHD: 03.2025

~~4,10€~~
2,90€

Ananas Kuchen
MHD: August 2025



~~8,37€~~
2,90€

Sour Patch Kids Trio
3 x 87g
MHD: 04/2025



~~4,98€~~
1,90€

Tokimeki Crunchy Fries Duo
MHD: 05/2025



SWEET & SALTY



4,90€
Pedro Kabel Mix
1 kg
MHD August 2025

1,50€
funny-frisch Popchips
Red Paprika
80g
MHD: 26.05.2025



11,90€
Family - funny-frisch Popchips
Red Paprika
12 x 80g
MHD: 26.05.2025



~~1,50€~~
1,00€
Rocky Original Cracker
Im Ofen gebacken
1 x 250g
MHD: **APRIL 2025**





LEMON
lager
Juicy
GRAPE
FRUIT
fresh
milk
shake
Blueberry
STRAW
BERRY
appl
SUMMER
cocktail

Drinks

LIQUIDS



~~7,14€~~
3,90€

6er Pepsi Electric Blue Zero Zucker
6 x 0,5L
MHD: Ende Mai 2025
Preis zzgl. 1,50€ Pfand!

~~7,14€~~
3,90€

6er Pepsi Cola
6 x 0,5L
MHD: Ende Juni 2025
Preis zzgl. 1,50€ Pfand!



6,90€

Milder Apfel Direktsaft
6 x 1L
MHD: 31.07.2025



LIQUIDS



~~14,94€~~
10,90€
Grapefruit Valensina
6 x 1l
MHD: 28.09.
Preis zzgl. 1,50€ Pfand!



~~14,94€~~
10,90€
Valensina Fruits + Eisen
6 x 1L
MHD: 07.10.2025
zzgl. 1,50€ Pfand



RETTEST DU SCHON?

Du möchtest mit uns Lebensmittel retten, weißt aber nicht wo?

Kein Problem, schick uns einfach eine WhatsApp an die
0176 84248438 (William) oder
0176 72585845 (Mahsum) mit deinem Wohnort und wir schicken dir alle Details zum Standort in deiner Nähe!

MAHSUM

WILLIAM

Impressum
Welk,William & Kara, Mahsum GbR
Niedernstraße 12
33602 Bielefeld

